

Skolemad i Københavns Kommune

v. Astrid Dahl, Børne- og Ungdomsforvaltningen



Skolemad i København:

EAT:

- ❖ EAT-køkken, mellem 4.000 og 6.000 portioner mad pr. dag
- ❖ 45 EAT-boder (40 skoler)
- ❖ EAT-team på hver skole (skolebodsansvarlig, elever, lærer)
- ❖ EAT-webshop – op til 25.000 kunder, dgl. spiser 20 % af eleverne

Madskoler:

- ❖ 8 skoler med eget produktionskøkken, personale og kantine
- ❖ 8 forskellige madprofiler
- ❖ op til 3.200 kunder, dgl. spiser mellem 60 og 90 % af eleverne

Skolemadsteam i forvaltningen:

- ❖ rammesætning, administration/koordination, support, kundeservice, formidling, kontraktstyring, udvikling...

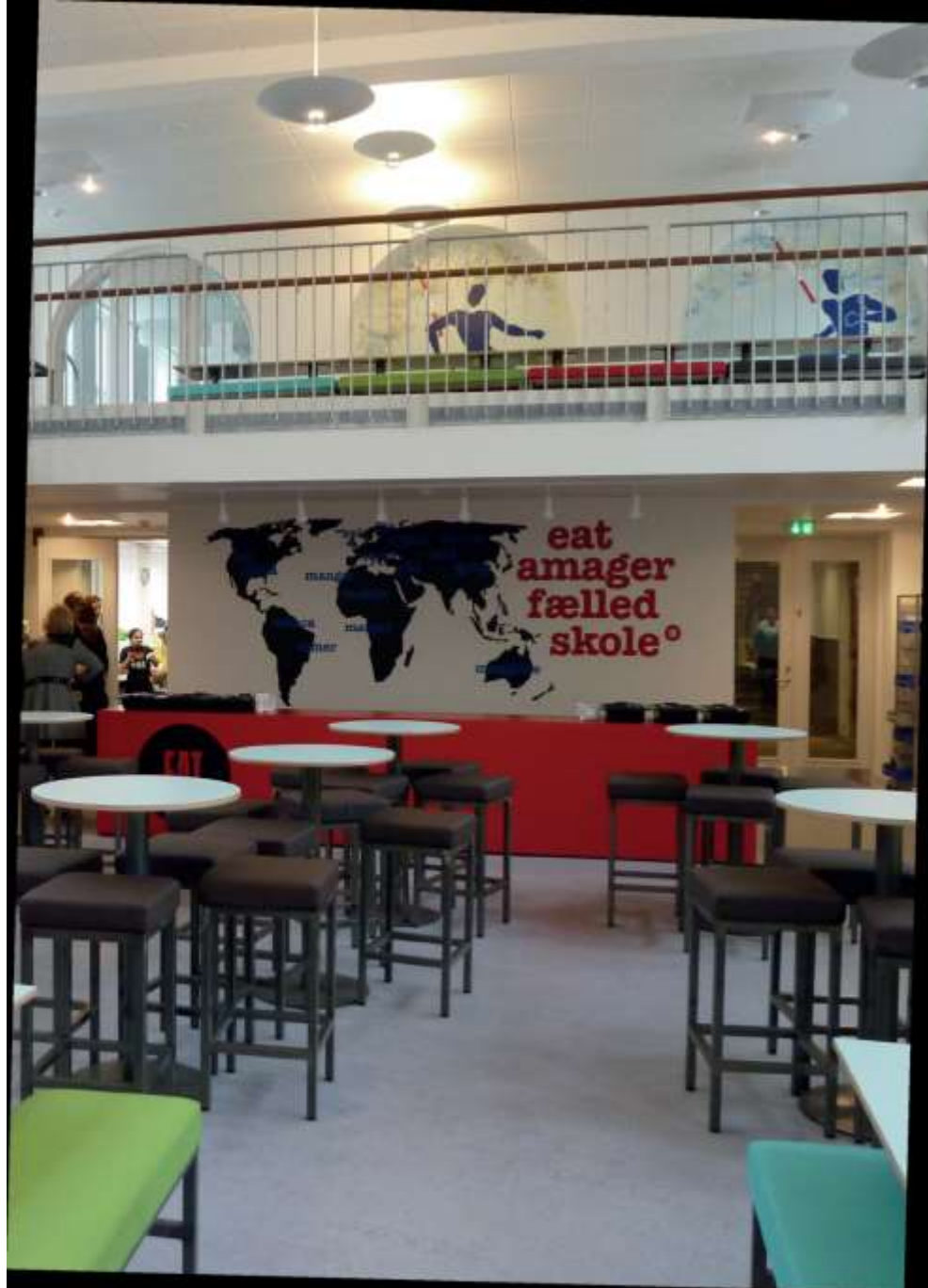
Københavns Madhus:

- ❖ support, kvalitetssikring og udvikling









Hvilke tanker gør vi os om skolemad?

- ❖ Lokal produktion så vidt muligt
- ❖ Forældrebetaling er ikke nok
- ❖ Mad som er attraktiv - også på Østerbro
- ❖ Alle skal have råd til skolemad, økonomisk tilskud ift indkomstniveau og antal i familien
- ❖ Løbende videreudvikling...
- ❖ Klar ansvarsfordeling
- ❖ Udnyt potentialerne – mad i skolen

EAT indsatsområder i 2015:

- ❖ Økologi 90 % (nu ca. 80 %)
- ❖ Arbejdsmiljø i EAT-boderne
- ❖ AfterEAT
- ❖ Kvalitetssikring af slutproduktet, ”motivation og instruktion”
- ❖ Kompetenceudvikling/inspiration (skolebodsansvarlige, lærere...)
- ❖ Nytænkt opskriftssystem
- ❖ Mildere/enklere medium retter
- ❖ Formidling

Læs mere om skolemad i København:

www.eat.kk.dk

Og diverse oplæg om priser, kommunale udgifter mv. (dog ikke administration) fra skolemadskonference i Københavns

Madhus:

<http://kbhmadhus.dk/skolemad/skolemads-konference-2014/konferencens-materialer-og-oplaeg>